VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM




*Pfarrplatz Meran Fam. Ausserer*

## СОВЕТЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ

отечественные и итальянские деликатесы

# Ризотто с белыми грибами

на 4 порции

- 40 г сушеных белых грибов
- 30 г лука
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст.л. сливочного масла
- 1 ст.л. петрушки, мелко рубленной
- свежемолотый перец, соль
- 2 ст.л. холодного сливочного масла
- 50 мл сливок
- несколько ломтиков (жареных) белых грибов

Ризотто:

- 300 г круглого риса
- 30 г лука
- 2 ст.л. сливочного масла
- 100 мл белого вина
- около 1,2 л мясного бульона или воды с кубиками
- свежемолотый перец, соль

Замочить грибы в теплой воде примерно на 30 мин. Почистить лук и чеснок, затем мелко порубить. Разогреть сливочное масло в кастрюле, добавить лук, чеснок и подрумянить, добавить нарезанные грибы, оставить тушиться на короткое время, затем посолить, поперчить и оставить в теплом месте.

Ризотто:
Лук потушить в масле до золотистого цвета, добавить рис, потушить около 2 минут, добавить белое вино. Половником добавить бульон и почти прокипятить всю жидкость. Добавить еще бульон, постоянно помешивая, варить на медленном огне. Через 15 минут почти готовые грибы перемешать, посолить, поперчить, добавить петрушку и сливочное масло и так продолжить варить, пока рис не будет мягким. Добавить сливки для улучшения вкуса, украсить несколькими ломтиками жареных белых грибов и сразу подать на стол.

Время приготовления ризотто:
18-20 минут



# Лапша с белыми грибами

на 4 порции

- 500 г лапши
- 30 г сушеных белых грибов
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1/2 стакана белого вина
- 2 ст. л. сливочного масла
- 200 мл сливок
- 1/2 ст.л. муки
- тертый сыр пармезан
- петрушка или зеленый лук

Мелко нарезанный лук и чеснок потушить в растительном масле. Добавить замоченные заранее белые грибы (горсть сушеных грибов замочить в теплой воде на 30 минут и процедить), слегка посыпать мукой и полить белым вином. Добавить сливки, варить 3 минуты и добавить специи по вкусу. Затем добавить сыр пармезан, петрушку и сливочное масло.

Предварительно отваренную до готовности лапшу добавить, перемешать и подать на стол.

Приятного аппетита!



# Папарделле с лисичками «Финферле»

на 4 порции

- 500 г широкой лапши
- 30 г сушеных финферле
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1/4 стакана белого вина
- 2 ст. л. сливочного масла
- 200 мл сливок
- 1/2 ст.л. муки
- тертый сыр пармезан
- петрушка или зеленый лук

Грибы Финферле относятся к семейству лисичек (Cantharellus Lutescens) и очень вкусные.
Мелко нарезанный лук и чеснок потушить в растительном масле. Добавить замоченные заранее лисички Финферле (2 горсти сушеных грибов замочить в теплой воде на 30 минут и процедить), продолжить тушить, слегка посыпать мукой  и полить белым вином, добавить сливки, варить 5 минут и добавить специи по вкусу. В конце добавить сыр пармезан, петрушку и сливочное масло.

Предварительно отваренную до готовности лапшу добавить, всё перемешать и подать на стол.



# Вареники с белыми грибами

на 4 порции

Тесто:
- 450 г пшеничной муки
- 4 яйца (по 55-63 г)
- 2 ст.л. оливкового масла
- соль

Начинка:
- 50 г сушеных белых грибов (хорошего качества)
- 60 г лука
- 50 г сливочного масла
- 100 мл сливок
- 50 г тертого сыра пармезана
- 2 зубчика чеснока, мелко рубленного
- 1 ст.л. зеленого лука, мелко рубленного
- свежемолотый перец, соль
- яйцо для смазывания

Тесто: Насыпать в миску муку, перемешать с яйцами, оливковым маслом и солью, замесить эластичное и достаточно тугое тесто на столе или доске (при необходимости добавить воды). Тесто в пленке оставить на ½ часа, хорошо закрыть крышкой.

Начинка: Вымыть грибы, замочить их в теплой воде  на 15 минут и процедить. Почистить лук и чеснок, затем мелко порубить. Разогреть сливочное масло, добавить лук, чеснок и подрумянить, добавить нарезанные грибы и еще немного потушить; посыпать мукой (1/2 ст.л.). Влить сливки и прокипятить, добавить пармезан, зеленый лук, посолить и поперчить. Поставить остужаться. Всё измельчить.

Раскатать тонко тесто, вырезать круглые формы (слои) и наполнить их охлажденным грибным фаршем. Края смазать яйцом или водой, сверху наложить второй слой, хорошо заделать и варить кармашки (вареники) в соленой воде около 4-5 минут.

Соус: 250 мл сливок прокипятить в сотейнике (кастрюле), добавить 200 г мягкого сыра горгондзола, петрушку, соль, пармезан, перец и специи, вылить на вареники и сервировать.




# Ньокки (клёцки) с белыми грибами

на 4 порции

- 30 г сушеных белых грибов
- 1 луковица, мелко рубленная
- 2 ст.л. сливочного масла
- 200 г хлеба для клёцок, нарезанного мелкими кубиками (белого хлеба)
- 100 мл молока
- 3 яйца
- 2 ст.л. муки, 2 ст. л. петрушки, перец, соль

Сушеные белые грибы замочить в теплой воде на 20 минут. Почистить лук и мелко порубить. Разогреть сливочное масло, добавить лук, подрумянить, добавить слегка отжатые грибы и еще немного потушить. Добавить соль, перец и мелко нарубленную петрушку. Грибную смесь выложить под хлеб, смешать молоко с яйцами и добавить туда. Затем высыпать муку и всё перемешать. Оставить массу на 10 минут в закрытом виде. Мокрыми руками лепить ньокки (или маленькие клёцки). Вскипятить достаточно воды, посолить и отварить клецки с белыми грибами.

Сервировать с тертым сыром пармезан и коричневым маслом. Время приготовления: около 15 минут.



# Жаркое с грибами

на 4 порции

- 500 г картофеля, не разваренного (блестящего, а не мучнистого)
- 50 г сушеных белых грибов (средние и крупные ломтики)
- 1 луковица
- 30 мл подсолнечного масла
- 60 г сливочного масла
- 50 мл мясного бульона или коричневого соуса
- специи, 2ст. л. петрушки, свежемолотый перец, соль

Картофель помыть и отварить в соленой воде около 40 мин (не слишком мягким), почистить еще горячим, остудить (около 1 часа) и порезать толстыми ломтиками. Сушеные белые грибы замочить в теплой воде  на 20 минут.

Разогреть растительное масло в сковороде, положить ломтики картошки и жарить, добавить мелко нарезанный лук, посолить и продолжить жарить. Ломтики грибов процедить и  пожарить на сливочном масле в другой сковородке примерно 10 минут, посолить и добавить к каартофелю. Убавить огонь, добавить немного мясного бульона или коричневого соуса, петрушку. Посолить, поперчить и сервировать.

## Советы и рекомендации

Вы можете еще добавить полоски сала в грибное жаркое.
Подайте к жаркому салат из свежей капусты или смешанный салат.



# Соус Финферле с полентой (кукурузной кашей)

Соус:

- 30 г сушеных грибов Финферле
- 1 луковица, мелко нарезанная
- 2 зубчика чеснока
- немного белого вина
- 2 ст.л. сливочного масла
- 150 мл сливок
- 1/2 ст.л. муки
- петрушка, соль, перец, специи

Полента:

- 300 г кукурузной муки для поленты, грубой
- 1,5 л воды

Грибы Финферле относятся к семейству лисичек (Cantharellus Lutescens) и очень вкусные.
Мелко порубить лук и чеснок, обжарить на растительном масле, добавить предварительно замоченные грибы (2 горстки финферле замочить в теплой воде на 60 минут и процедить), продолжить тушить. Слегка посыпать мукой, погасить белым вином, влить 1 стакан воды и сливки. Варить 10 минут, добавить петрушку и сливочное масло и положить сверху готовой поленты.

Полента:

Воду довести до кипения, посолить, венчиком подмешивать муку для поленты в кипящей воде, чтобы не образовались комки, пока полента не будет готова. Затем, временами помешивая деревянной ложкой, варить на медленном огне около 40 минут. В конце добавить сливочное масло и сервировать.



# Суп из белых грибов

на 4 порции

- 25 г сушеных (или 250 г свежих) белых грибов
- 1/2 луковицы, нарезанной кубиками
- 20 г сливочного масла
- 1/8 л белого вина
- 3/4 л мясного бульона (или воды с кубиками)
- 1/8 л сливок
- 1 зубчик чеснока, мелко рубленного
- свежемолотый перец и соль

Засыпка:

- 10 г сушеных белых грибов
- 1 ст.л. сливочного масла

Лук и чеснок пассировать в сливочном масле, добавить предварительно замоченные (примерно на 30 минут) белые грибы и поставить тушить. Влить белое вино и немного прокипятить, добавить мясной бульон и поварить 15 минут. Добавить сливки и поварить еще 10 минут.

Смесь вылить в миксер, сделать пюре, посолить и поперчить по вкусу.

## Засыпка

Грибы замочить, нарезать, потушить на сливочном масле, добавить специи и вылить в суп, сервировать.

Приятного аппетита!

## Советы и рекомендации

В качестве засыпки можно использовать также кусочки хлеба. Вы можете приготовить этот суп также с лисичками или грибами шиитаке.



# Белые грибы на гриле

- 50 г сушеных белых грибов (только большие красивые ломтики)
- 3 ст.л. растительного масла для гриля
- 1 ст. л. оливкового масла
- специи
- 1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
- 1 ч.л. петрушки, мелко нарезанной
- свежемолотый перец
- соль

Белые грибы замочить примерно на 30 минут в теплой воде, процедить, промокнуть насухо чистым полотенцем, смазать растительным маслом и жарить на большом гриле с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.
Выложить грибы на тарелку, посолить, поперчить.
Смешать чеснок с оливковым маслом, сбрызнуть грибы этой смесью, посыпать петрушкой и сервировать.

## Советы и рекомендации

- в качестве закуски с чесночным хлебом
- к мясу на гриле (стейк)
- с полентой, картофельным пюре, рисом
- крупные дольки белых грибов также хорошо панировать ( по-венски)



# Телятина «по-цыгански»

на 4 порции

- 600 г телятины (лопатка или ляжка)
- 20 г сушеных белых грибов (замочить примерно на 20 минут в теплой воде)
- 100 г лука, нарезанного кубиками
- 2 ст.л. муки
- 1 ст.л. томатной пасты
- 30 мл подсолнечного масла для жарки
- 80 мл белого вина
- 25 г сливочного масла
- 200 г салями, нарезанной полосками
- 4 шт. артишоки, разрезанные на 6 частей
- 4 шт. корнишоны, нарезанные полосками
- 200 мл сливок
- специи: южно-тирольская соль с пряностями, сладкий молотый перец, чеснок

Телятину нарезать равномерно тонкими полосками, посолить, поперчить, обсыпать мукой и хорошо обжарить в большом сотейнике на растительном масле, пока у мяса не выпарится сок. Добавить томатную пасту и жарить до коричневого цвета, добавить немного паприки, погасить белым вином и залить 3/4 л бульона из телятины (или воды) и медленно варить до тех пор, пока мясо не будет готово. Обжарить лук и чеснок на сливочном масле, добавить грибы, немного потушить. Положить салями, артишоки, корнишоны и всё добавить к мясу. Влить сливки и прокипятить, пока не будет достигнута кремовая, но не очень густая консистенция. Приправить специями по вкусу и сервировать.



# Лапша от Хильдегард и Антона со сливочным соусом из сморчков

на 4 порции

- 15 г сушеных  сморчков
- 1/2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- коньяк
- соус для жарки
- сливочное масло
- 250 мл сливок
- петрушка, мелко нарубленная
- соль
- перец
- мука

Промыть сморчки через сито в проточной воде, замочить в теплой воде на полчаса и слить воду. Слегка поджарить сморчки с луком  и чесноком на сливочном масле, посыпать мукой, полить коньяком (бренди) и долить немного замочной воды. Добавить соус для жарки (если имеется) и 250 мл сливок, поварить 3 минуты, посолить, поперчить и посыпать петрушкой. Отварить лапшу в соленой воде, слить воду и высыпать лапшу в соус. Добавить пармезан и немного сливочного масла и сервировать.

Рекомендация

- подавать к спарже с картофелем.



# Филе из телятины от Хильдегард и Антона в сливочном соусе из сморчков

на 4 порции

- 5 шт. сушеных  сморчков
- 180 г филе телятины
- 1 зубчик чеснока, мелко нарубленный
- петрушка, мелко нарубленная
- сливочное масло
- 50 мл сливок
- соль
- перец
- мука

Помытое телячье филе посолить, поперчить и обжарить на растительном масле (почти до половины готовности). Уже замоченные сморчки порезать кусочками или кольцами  и добавить к мясу. Затем добавить чеснок, слегка обжарить и посыпать мукой.
Погасить вином, добавить сливки и петрушку и варить 2 минуты.  Посолить, поперчить, добавить кусочек сливочного масла и сервировать.



# Галушки (мучные клёцки) в соусе из лисичек

на 4 порции

## Клёцки
- 250 г муки
- 1 ст.л. растительного масла
- 100 мл воды
- 3 целых яйца
- соль
- мускатный орех

## Соус из лисичек
- 30 г сушеных лисичек, молотых
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1/4 стакана белого вина
- 2 ст.л. сливочного масла
- 200 мл сливок
- 1/2 ст. ложки муки
- тертый сыр пармезан
- петрушка или зеленый лук

Высыпать муку в миску, посолить, добавить мускатный орех и растительное масло. Смешать воду с яйцами и добавить к муке. Поварешкой замесить тесто и взбивать до тех пор, пока оно не начнет пузыриться. Настрогать тесто прибором для шинковки в достаточное количество кипящей подсоленной воды. Всплывающие на поверхности галушки вынимать шумовкой и укладывать непосредственно в соус из лисичек.

Обжарить на растительном масле мелко нарезанный лук и чеснок, слегка посыпать мукой и погасить белым вином. Подлить сливки и добавить уже молотые лисички. Варить 10 минут, посолить и поперчить по вкусу. Затем добавить пармезан, петрушку и сливочное масло. Выложить также туда и теплые лисички, размешать и сервировать.
Приятного аппетита!

## Рекомендация
- лисички хорошо подходят для соуса к дичи
- соус из лисичек к лапше



# Яичная лапша с белыми грибами

- 500 г плоской яичной лапши
- 30 г сушенных белых грибов
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- ½ стакана белого вина
- 2 ст. л. сливочного масла
- 200  мл сливок
- ½ ст. л. белой муки
- тертый сыр пармезан
- петрушка или зеленый лук

Обжарить мелко нарезанный лук и чеснок вместе с уже подготовленными грибами (набрать горсть грибов и замочить их на 30 минут в теплой воде). Так жарить еще 3 минуты, добавив муку, а затем белое вино и сливки для придания вкуса. В конце посыпать тертым сыром пармезан, мелко порезать петрушку и добавить сливочное масло. В конце смешать вместе с уже приготовленной лапшой.





# Соус из сушеных томатов к грибам

- 500 г томатов
- 1 стакан уксуса
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. каперсов, чеснока
- петрушка и базилик
- оливковое масло

Соус из 500 г сушеных томатов
• Замочить помидоры в воде (2 л.) и уксусе (1 стакан) на 10 минут. Затем процедить и дать стечь.
• Затем смешать в миске 3 ст.л. мелко нарезанных каперсов, чеснока, базилика, петрушки и других пряностей (на вкус). Тщательно перемешать и поместить в банку с оливковым маслом. В конце плотно закрыть крышку.
• Дать настояться несколько дней и можно кушать.



# Телячьи котлеты «Zigeuner» с белыми грибами

на 4 порции

- 600 г телятины (лопатки или ноги)
- 100 г сушенных белых грибов (вымоченные 20 минут в теплой воде)
- 100 г лука, нарезанного кубиками
- 2 ст. л. муки
- 1 ст. л. томатной пасты
- 30 мл растительного масла
- 80 мл белого вина
- 25 г сливочного масла
- 200 г салями, нарезанной соломкой
- 4 артишока, порезанного на 6 частей
- 4 соленых огурца, нарезанных соломкой
- 200 мл сливок
- чеснок
- сладкая паприка
- пряная соль Subtirol

Порезать телятину тонкими ломтиками, посыпать мукой и специями.
Обжарить мясо с двух сторон до румяного цвета, пока не испарится сок.
Добавить томатную пасту и обжаривать до золотистого цвета.
Затем добавить паприку, белое вино и ¾ литра говяжьего бульона (или воды).
Обжарить лук и чеснок в сливочном масле.
Добавить грибы и продолжать жарить.
Соединить с мясом и продолжать тушить на медленном огне до того времени пока оно не будет готово.

Добавить салями, артишок, соленья, сливки и готовить все вместе до того времени пока сливки перестанут быть жирными. Приправить по вкусу.



# Рис с белыми грибами

на 4 порции

Грибы:
- 40 г сушенных белых грибов
- 30 г лука
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. петрушки, мелко порезанной
- молотый перец
- соль

Рис:
- 300 г круглозернистого риса
- 30 г лука
- 2 ст. л. сливочного масла
- 100 мл белого вина
- 1.2 л говяжьего бульона (или воды с 1 говяжьим кубиком)
- молотый перец
- соль

Другое:
- 2 ст. л. твердого сливочного масла
- пару ломтиков белых грибов (жареных)

Дайте настояться грибам 30 минут в теплой воде.
Почистить лук и 1 зубчик чеснока, мелко порубить.
Разогреть в казанке сливочное масло, добавить чеснок, лук и измельченные грибы.
В конце приправить солью и перцем.

Обжарить лук в сливочном масле.
Рис варить до того времени пока он не станет мягким.
Затем налить белое вино, продолжая помешивать.
Добавить говяжий бульон, когда рис будет мягким.

В конце взять уже приготовленные ломтики грибов, соль и перец добавить к рису и гарниру, посыпав их петрушкой и полив сливками.

Время приготовления: 18 минут




PUBLISHING AGENCY
MARTPRESS
info